

VIGNE - CAVE

*"Le respect de la nature,
pour une meilleure expression du
terroir"*

Le soucis de l'environnement à toujours été d'actualité, ainsi le domaine c'est toujours imposé des contraintes environnementales élevées afin d'utiliser le moins possible d'intrants.

Cette exigence ce traduit par un enherbement naturel, un travail du sol régulier, des implantations de mélange de plantes, une protection phytosanitaire biologique, ainsi que l'emploi d'amendements organiques biologiques.

Dans la continuité de ce processus, les raisins sont récoltés manuellement et transférer au vendangeoir en comportes, ainsi le fruit d'une année de travail reste dans son intégrité la plus totale. S'en suit, le pressurage pneumatique d'une durée minimum de 6 heures, pour une extraction douce des jus.

Suite à ça, le moût est décanté naturellement au bout de 24 heures de repos, et est transvaser dans la cave à foudre ou inox, où le phénomène de fermentation alcoolique aura lieu.

A la suite de cette transformation qui dure en moyenne de 15 jours à 3 - 4 mois le jeune vin, est légèrement soutiré pour le séparer de ces lies les plus grossières.

En second temps, les vins rentrent en élevage sur lies jusqu'au moment de la filtration clarifiante qui se déroule en général au printemps avec l'arrivée des beaux jours.

L'aboutissement est la mise en bouteille du vin durant les mois de juillet-août.

HISTORIQUE

Le domaine vit le jour en 1959 par André Spannagel (père de Vincent).

Notre histoire débute par Jean Spannagel, premier du nom à être mentionné sur la commune de Katzenthal.

Par la suite, différentes générations se succèdent, pour en arriver à Joseph Spannagel dans les années 1913, qui bâti réellement le domaine, rue du Vignoble à Katzenthal.

Dès son retour de la guerre, André Spannagel (fils de Joseph), lança véritablement l'exploitation viticole en commençant par vinifier lui même l'ensemble des vins.

En 1959, il acquiert les bâtiments actuels, c'est à partir de cet achat, qu'il développa la vente en bouteille et l'accroissement de l'entreprise.

En 1980, Vincent (fils de André) lui succéda et développa le domaine, en achetant un peu plus d'un hectare de vigne.

Dans les années 1990, il eut un fort développement de la vente en bouteille ainsi qu'un agrandissement de la taille de l'exploitation.

En 1995, Vincent décida d'acheter une parcelle dans le 1er Grand Cru d'Alsace le "Schlossberg", qui se situe sur la commune de Kaysersberg Vignoble.

En 2009, Patrice (fils de Vincent), arrive sur l'entreprise.

En 2015, Joséphine (fille de Vincent), devient Dauphine de la Reine des Vins d'Alsace. L'entreprise compte à ce jour 11 hectares de vigne, répartis sur différentes communes en allant de Katzenthal jusqu'a Colmar, Kaysersberg Vignoble.

Vins fins d'Alsace

VINCENT SPANNAGEL

Vigneron-Récoltant



Grands Crus :

Wineck - Schlossberg et Schlossberg

Vendanges Tardives

Sélection de Grains Nobles

Crémant d'Alsace et Eaux de vie

82 Rue du Vignoble

68230 KATZENTHAL

Tél. : +33 (0)3-89-27-52-13

Por. : +33 (0)6-83-82-57-40

vincentspannagel.fr

domainespannagel@gmail.com

